

ชอสปรุงรสสูตรใหม่เศษเหลือทิ้งจากกุ้ง



โรงงานแปรรูปภาคแยก โดยเลือกเฉพาะส่วน
ของหัวกุ้งไปสกัดโปรตีนไฮโดรไลเสตโดยใช้
เอนไซม์และจุลินทรีย์ชนิดแล็กติกเอซิด ซึ่งจะ
ได้โปรตีนสกัดจากหัวกุ้ง แล้วจึงนำไปพัฒนา
เป็นผลิตภัณฑ์ชอสหัวกุ้งต่อไป

วิธีการทำชอสเริ่มด้วยการ
นำโปรตีนไฮโดรไลเสตจากหัวกุ้ง
200 กรัม ซีอิ้วขาว 67 กรัม
น้ำตาลทราย 24 กรัม กลูโคส
34 กรัม แป้งข้าวโพด 34 กรัม
น้ำ 67 กรัม มาคั้นรวม
กันจนเดือด คนให้เป็น
เนื้อเดียวกัน แล้วจึง
บรรจุขวดขณะร้อน
โดยชอสหัวกุ้งที่
ผลิตได้จะมีลักษณะ
ข้น สีน้ำตาลแกม
แดง รสชาติเต็ม
อมหวาน เป็นที่
ยอมรับของผู้ทดสอบ

สามารถประกอบอาหารเพื่อปรุงแต่งกลิ่นกุ้ง
ได้หลากหลายชนิด เพิ่มรสชาติและคุณค่า
โภชนาการทางอาหารได้เป็นอย่างดี เนื่องจาก
มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย 7 ชนิด

“งานวิจัยชิ้นนี้ยังต้องมีการพัฒนา
เพิ่มเติมเพื่อต่อยอดทางความคิด เนื่องจาก
การผลิตชอสหัวกุ้งที่ได้จากงานวิจัยชิ้นนี้ ยัง

ไม่ได้มีการตรวจสอบเกี่ยวกับอายุการเก็บ
รักษา นอกจากนี้ ลักษณะของน้ำชอสยังมี
การแยกชั้นเมื่อวางพักทิ้งไว้นาน จึงอาจต้อง
มีการพัฒนาวิธีการผลิต หรือปรับปรุงสูตรให้
มีความเหมาะสมเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ใน

[ต่ออีกหน้า]

ดร.

สมหญิง เปี่ยมสมบูรณ์ อธิบดี
กรมประมง เปิดเผยว่า ประเทศไทย
ไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกกุ้ง
รายใหญ่ของโลก โดยมีผลผลิตออกสู่ตลาด
โลกประมาณ 420,000 ตัน ในปี 2553 มี
มูลค่าการส่งออกสูงถึงกว่า 100,000 ล้านบาท
สำหรับผลิตภัณฑ์ส่งออกจากกุ้งมี
ตั้งแต่การแปรรูปขั้นต้น เช่น กุ้งสดแช่เย็น แช่
แข็ง ไปกระทั่งถึงการแปรรูปในลักษณะพร้อม
รับประทาน เช่น กุ้งกระป๋อง กุ้งชุบแป้งทอด
เป็นต้น และด้วยการขยายตัวอย่างรวดเร็วของ
อุตสาหกรรมดังกล่าว จึงทำให้ส่วนเหลือทิ้ง
ที่เป็นเปลือก หัว และหางกุ้งมีปริมาณมาก

โปรตีนจากหัวกุ้งและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์
ชอสหัวกุ้ง สำหรับประกอบอาหารในครัว
เรือน ซึ่งอาจเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการ
แก้ไขปัญหาขยะเหลือทิ้งจากการแปรรูปกุ้ง
ได้เป็นอย่างดี

นางสาวสิริรัตน์ จงอุทธิทร นักวิชาการ
ผลิตภัณฑ์อาหาร กองพัฒนาอุตสาหกรรม

สัตว์น้ำ กรมประมง หนึ่งในทีมที่วิจัย
ผู้คิดค้นผลงาน “การเพิ่มมูลค่า
เศษเหลือจากการแปรรูปกุ้งขาว
แวนนาไม” เปิดเผยว่า ปัจจุบันเศษ
เหลือทิ้งจากการแปรรูปกุ้งส่วน
ใหญ่ถูกใช้ไปกับอุตสาหกรรม
อาหารสัตว์ ซึ่งนับว่ามีมูลค่า
ค่อนข้างต่ำ จึงมีแนวคิดที่
จะนำเศษเหลือทิ้งจากกุ้ง
มาวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าให้
สูงขึ้น ด้วยการผลิตเป็น
ผลิตภัณฑ์ปรุงอาหาร
“ชอสหัวกุ้ง” ซึ่งอาจ
ใช้เป็นแนวทางในการ
พัฒนาเป็นอุตสาหกรรม

อาหารต่อเนื่องได้ในอนาคต
สำหรับขั้นตอนการศึกษาวิจัย เริ่ม
จากการนำหัวกุ้งและเปลือกกุ้งที่ผสมกันจาก



ในแต่ละปี โดยน้ำหนักส่วนเหลือทิ้งคิดเป็น
สัดส่วนประมาณ 40% ของน้ำหนักกุ้ง ซึ่ง
ก่อให้เกิดปัญหาต่อสถานะแวดล้อมและเป็น
ภาระในการกำจัดเป็นอย่างยิ่ง

กรมประมงจึงมีแนวคิดที่จะนำเศษ
เหลือจากการแปรรูปกุ้งขาวแวนนาไม ซึ่งเป็น
วัตถุดิบที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปกุ้ง
มาเพิ่มมูลค่าโดยใช้เทคโนโลยีชีวภาพมาสกัด

วงการอุตสาหกรรมอาหารต่อไป” นางสาว
สิริรัตน์ จงฤทธิพร กล่าว
ทั้งนี้ หากภาคเอกชน หรือกลุ่มธุรกิจ
รายย่อยทั่วไปมีความสนใจในงานวิจัยดังกล่าว และต้องการนำวิธีการไปพัฒนาเป็น
ผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายในท้องตลาดต่อไป
สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง
โทรศัพท์ 0-2940-6130-45 ต่อ 80, 0-2561-
1143 ในวันและเวลาราชการ.



ดร. สมหญิง